

CENOURA COM BATATA GRATINADA DA DINHA

INGREDIENTES

100 g de milho verde
500 g de batatas cortadas em rodelas
3 cenouras cortadas em rodelas
1 tomate
azeitonas para decorar
400 ml de molho bechamel (molho branco)
200 ml de nata (creme de leite fresco)
1 cubo de caldo knorr culinário
1/2 cebola
400 g de queijo muzzarella ralado típico italiano
100 g de queijo flamengo em cubos
2 ou 3 dentes de alho
3 colheres de sopa bem cheias de manteiga
sal
orégano

MODO DE PREPARO

Coloque as batatas e as cenouras para cozer, em panelas separadas, depois de cozidas deixe esfriar.

Não deixe as batatas cozerem muito, para não se desfazerem na hora da montagem.

Em uma panela ou micro-ondas derreta uma colher de manteiga, coloque o bechamel, a nata e o milho verde.

Para dar um gosto, acrescente um cubo de caldo knorr culinário, mexendo sempre, até os ingredientes se misturarem bem, por uns 2 a 3 minutos e dar sabor.

Se preferir também, pode acrescentar o sal a gosto.

No fim, acrescente o queijo flamengo.

Em outra panela, derreta 2 colheres de manteiga, acrescente os dentes de alho cortados em rodelinhas finas e a cebola cortada em cubinhos bem finos e pequenos, não precisa refogar muito.

Em uma forma de sua preferência, para montagem, coloque primeiramente a cenoura forrando todo o fundo da forma.

Em seguida, regue com o refogado de alho, cebola e manteiga, espalhando bem em cima da cenoura.

Lembre que a quantidade não é muita, por isso não vai cobrir muito bem a cenoura.

Depois coloque a batata do mesmo modo da cenoura, bem organizada, para que o prato fique bonito.

Jogue o molho branco com natas por cima, em seguida a muzzarella ralada.

Corte o tomate em rodela e junto com as azeitonas, decore a gosto.

Por fim, o orégano.

Para da um toque final a nossa receita, leve ao forno por 40 minutos até a muzzarella gratinar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27731-cenoura-com-batata-gratinada-da-dinha.html>